

BERITA

# Lebih bantuan untuk bayi, kanak-kanak nikmati makanan selamat, berkhasiat

PENGENDALI pusat jagaan dan pembekal perkhidmatan makanan akan mendapat lebih banyak bantuan untuk menyediakan makanan yang selamat dan berkhasiat dengan saiz bahagian yang berseesuaian untuk bayi dan kanak-kanak bertumur sehingga 12 tahun.

Dengan pelancaran piawaian baru pada Rabu yang dinamakan 'Garis Panduan Piawaian 692 Singapura untuk Pemakanan dan Perkhidmatan Makanan untuk Bayi dan Kanak-kanak' (SS 692), ia merangkumi pelbagai bidang.

Ini termasuk amalan keselamatan, kebersihan dan kualiti makanan; intoleransi makanan, hipersensitiviti dan pengurangan alahan; penjagaan pemakanan; dan perancangan menu.

Pada majlis pelancaran di prasekolah My First Skool di 6 New Punggol Road, Menteri Pembangunan Sosial dan Keluarga merangkap Menteri Keadua Kesihatan, Encik Masagos Zulkifli

Masagos Mohamad berkata piawaian baru itu dilancarkan berdasarkan penemuan daripada kajian kohort kelahiran di Singapura bahawa tingkah laku pemakanan yang baik boleh mengurangkan risiko obesiti kanak-kanak.

Ini termasuk kanak-kanak yang mempunyai ibu bapa yang berlebihan berat badan.

Sebaliknya, kajian menunjukkan bahawa tabiat pemakanan yang buruk dan pemakanan yang tidak betul semasa zaman kanak-kanak boleh menyebabkan obesiti, dan seterusnya meningkatkan risiko penyakit kronik seperti diabetes, penyakit kardiovaskular dan barah tertentu, kata Encik Masagos.

Encik Masagos berkata adalah penting untuk membangunkan tabiat pemakanan yang sihat dan menyediakan makanan berkhasiat kepada kanak-kanak dari usia muda.

Beliau menekankan usaha seperti pengurangan bahan yang lebih sihat seperti sos rendah natrium, minyak yang lebih sihat dan beras perang untuk menyediakan makanan untuk murid di beberapa prasekolah dan sekolah.

Encik Masagos berkata piawaian baru itu akan melengkapkan usaha sama.

"Standard ini menyediakan cadangan merentasi pelbagai bidang, daripada saiz bahagian yang diyorokkan dan keseimbangan nutrisi dalam makanan kepada keselamatan dan kebersihan makanan.

"Saya percaya standard baru ini akan menjadi sumber tambahan untuk pemimpin sekolah, pendidik dan penyedia perkhidmatan makanan," katanya.

Piawaian ini dibangunkan oleh kumpulan ahli seramai 20 orang, yang diterajui oleh Kumpulan Penjagaan Kesihatan Nasional (NHG), terdiri da-



PIAWAIAN BARU: (Dari kiri) Cik Thian Ai Ling dan Encik Masagos di pelancaran piawaian perkhidmatan makanan dan pemakanan bagi bayi dan kanak-kanak kecil di My First Skool di Punggol pada 31 Mei. - Foto ST

ripada wakil sektor penjagaan kesihatan, agensi kebangsaan dan pihak berkuasa, institut penyelidikan, institut pengujian tinggi, peralihan industri yang berkaitan dan penyedia perkhidmatan.

Dalam kenyataan bersama NHG, Persekutuan Perkilangan Singapura dan Enterprise Singapore berkata ciri utama SS 692 ialah cadangan untuk menjalankan audit keselamatan dan kebersihan makanan; membangunkan pelan menu yang meliputi pilihan makanan, penyediaan, bilangan hidangan dan bahagian hidangan yang sesuai dengan umur; memasti-

kan konsistensi makanan yang betul untuk bayi; dan langkah untuk menyedih bayi kepada makanan pejal.

Garis panduan itu termasuk senarai makanan yang mungkin menyebabkan intoleransi, hipersensitiviti atau tindak balas alahan untuk melengkapi pengendali pusat jagaan dan penyedia perkhidmatan makanan dengan lebih baik dalam perancangan menu.

Senarai semak yang menambak garis panduan seterusnya menyokong pengendali pusat jagaan dan penyedia perkhidmatan makanan dalam menyediakan makanan yang selamat,

berkualiti tinggi dan berkhasiat.

Pengurus besar My First Skool, Cik Thian Ai Ling berkata: "My First Skool sentiasa memertingkatkan penyusunan dan penyediaan hidangan yang berkhasiat, lazat lagi menarik untuk anak-anak kita.

"Kami juga melengkapkan tukang masak dalam kami dengan pengetahuan tentang pemakanan dan alahan anak-kanak.

"Saya percaya piawaian yang dikongsi hari ini akan menjadi sumber rujukan tambahan pendidik dan ibu bapa kita tentang pemakanan untuk kanak-kanak prasekolah."